



Hotel Phoenix***

Velika Gorica

Svadbeni meni 2026.



- **Hotel Phoenix u Velikoj Gorici** je od početka djelovanja imao snažnu i jasnu viziju, postati lider u organizaciji vjenčanja
- Tu smo da Vam ugodimo i olakšamo svaki detalj u organizaciji Vašeg vjenčanja nudeći cjelokupnu organizaciju Vašega vjenčanja
- Vjerujemo da ćete i Vi prepoznati upravo našu salu kao idealno mjesto za proslavu najsvečanijega događaja u svojem životu
- Hotel se nalazi u Starom Čiču, dva kilometra od Velike Gorice, na adresi Velikogorička cesta 10b, glavnoj prometnici koja povezuje Veliku Goricu i Sisak
- Vjerujemo kako će Vaša ljubavna priča u našoj organizaciji biti pamćena i vrijedna uspomena za Vas i za Vaše goste

Vjenčanje u hotelu Phoenix Velika Gorica je događaj za pamćenje...

Usluge uključene u cijenu menija

- Svečani svadbeni stolnjaci
- Bijele presvlake za stolice uz mašne i lente u raznim bojama
- Okrugli stolovi (7-12 osoba)
- **Cvjetna dekoracija mladenačkog stola i stolova gostiju**
- Soba za mladence na dan vjenčanja
- Popust na noćenje bez doručka za sve goste svadbene svečanosti
- Prostor za presvlačenje beba
- Rad osoblja nakon ponoći
- Čuvani i besplatni parking za više od 100 automobila
- **Doček gostiju na terasi uz dječje igralište (do 100 gostiju)**
- Svadbena večera za djecu do 3 godine gratis, od 4 do 12 godina 50% popusta na cijenu menija
- Besplatno posluživanje žestokih pića koja su dostavili mladenci
- Izrada tlocrta i popisa gostiju na ulasku u salu
- Numeriranje stolova za goste
- Najam sale do jutarnjih sati
- Protokol svadbene svečanosti uz voditelja hotela
- Troškovi ZAMP-a
- Nadopuna hrane tokom cijele svadbene večere
- Vegetarijanski i veganski meni za sve goste
- Mogućnost izmjene samih menija u dogovoru s voditeljem



Meni 1

Pjenušac za mladence, roditelje i kumove

Piće dobrodošlice za goste

Hladno predjelo

Pršut, kulenova seka, dimljena pečenica, trapist sir

Pašteta od svježeg sira sa crvenom paprikom i vlascem

Juha

Domaća kokošja juha s domaćim noklicama

Glavno jelo uz prilog

Pileći file pripremljen na bečki način

uz rižoto od povrća

Pečeni svinjski frikando uz pekarski krumpir

Patka sa ražnja uz domaće mlince

Buket svježih sezonskih salata

Svadbena torta i kolači

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

Više vrsta kremastih i suhih kolača
na stolovima gostiju

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%)

Hladni odojak sa ražnja

Janjetina ispod peke uz pekarski krumpir

Crveni luk, rajčica

II. kasno jelo iza ponoći

Vinski gulaš



Meni 2

Pjenušac za mladence, roditelje i kumove

Piće dobrodošlice za goste

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, slavonski kulen, domaća kobasica,
dvije vrste dimljenog sira, francuska salata
Grčka salata

Juha

Goveđa juha sa domaćim rezancima, mesom i povrćem
Kremasta juha od povrća

Toplo predjelo

Zagorski štrukli sa sirom

Glavno jelo uz prilog

Pileći file pripremljen na zagrebački način u sezamu
uz carsko povrće
Pureći medaljoni u umaku od šampinjona
uz domaće zelene njoke
Pljukanci sa teletinom u umaku od tartufa,
sir grana padano

Buket svježih salata

Svadbena torta i kolači

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

Više vrsta kremastih i suhih kolača
na stolovima gostiju

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 50%-50%)

Hladni odojak i mlada janjetina sa ražnja iz domaćeg
opg uzgoja

Pole od krumpira, mladi luk, rajčica

II. kasno jelo iza ponoći

Mađarski juneći gulaš



Meni 3

Pjenušac za mladence, roditelje i kumove

Piće dobrodošlice za goste

Hladno predjelo

Dalmatinski pršut, baranjski kulen, samoborska salama

Više vrsta sireva (livanjski, trapist, dimljeni)

Hladna pileća salata sa tjesteninom

Juha

Goveđa juha sa domaćim rezancima, mesom i povrćem

Kremasta juha od šumskih gljiva

Toplo predjelo

Kuhana govedina uz hren umak

Glavno jelo

Piletina u panku mrvicama uz hrskavo povrće

Svinjski file punjen šunkom i sirom

uz domaće hruskavce od krumpira

Teleće pečenje marinirano ružmarinom

uz pekarski krumpir

Buket svježih salata

Slatki stol

Kremasti i suhi kolači

Voćne i čokoladne košarice

Macaronsi

Svadbena torta po izboru mladenaca

Izgled i okus/i torte po izboru mladenaca

I. Kasno jelo iza ponoći

(omjer 60%-40%)

Mlada janjetina i hladni odojak sa ražnja

iz domaćeg opg uzgoja

Parisien krumpir, mladi luk i rajčica

II. kasno jelo iza ponoći

Gulaš od divljači



Svadbeni bar (konzumacija bez ograničenja)

Domaća žestoka pića

Pelinkovac, Višnjevac, Medica, Šljivovica, Travarica, Vodka, Gin

Vino 0,75l
Vinarija Kutjevo

ili

Vino 1,00l
Vinarija Novak

Topli napitci

Espresso kava, kava s mlijekom

Voda

Mineralna voda (1,00l), negazirana voda (1,00l)

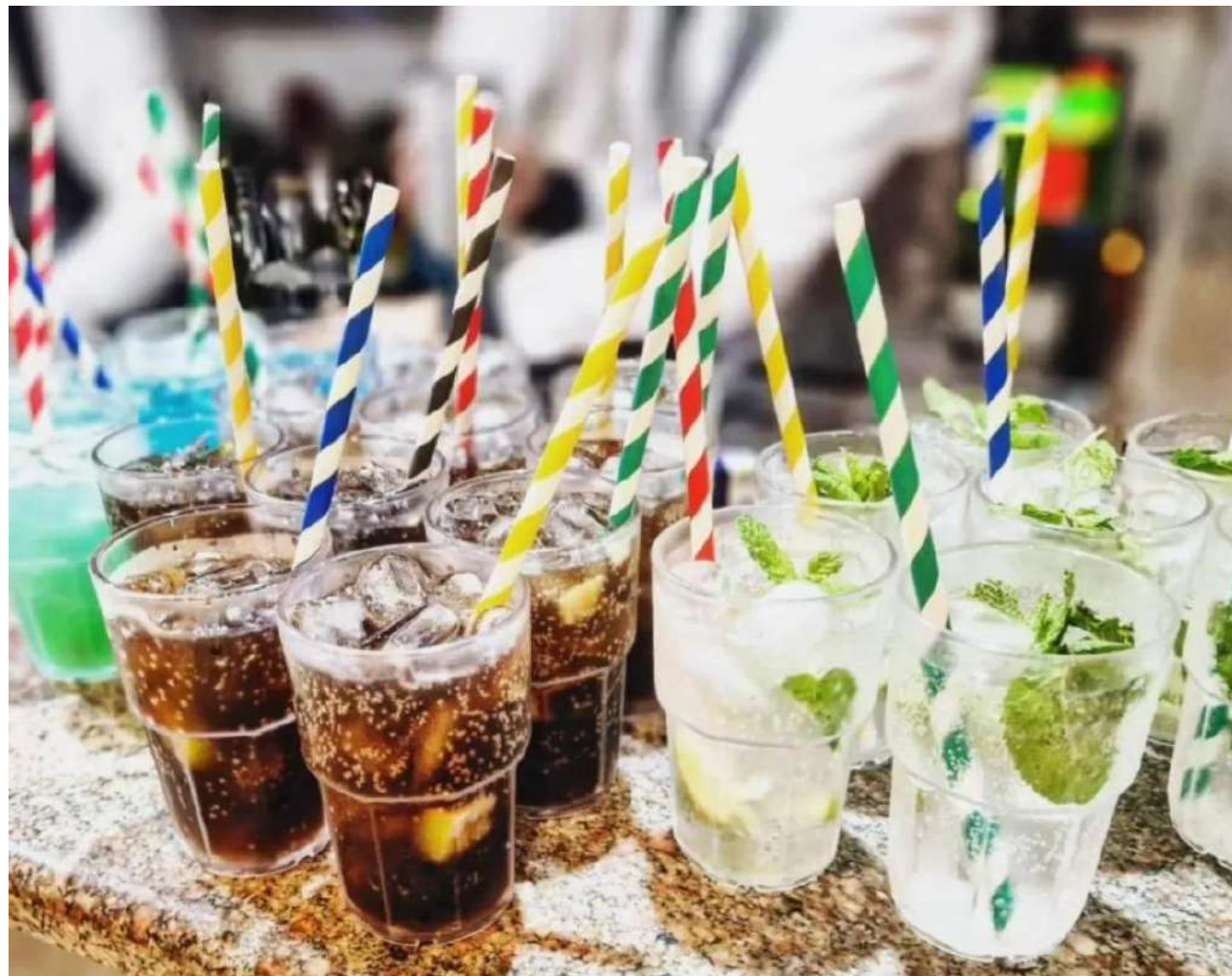
Prirodni i gazirani sokovi

Prirodni sokovi, Coca-Cola, Sprite, Tonic (1,0l)

Pivo

Pan, Radler, Cool, Budweiser, Tuborg (0,5l)

Selekcija pića se odnosi na sve menije



Dodatne usluge

LED rasvjeta sale (besplatna za svadbe s više od 180 gostiju)	250 €
Niski dim za prvi ples	150 €
Prskalice za prvi ples	150 €
Balon za podvezicu	80 €
Koktel majstor	na upit

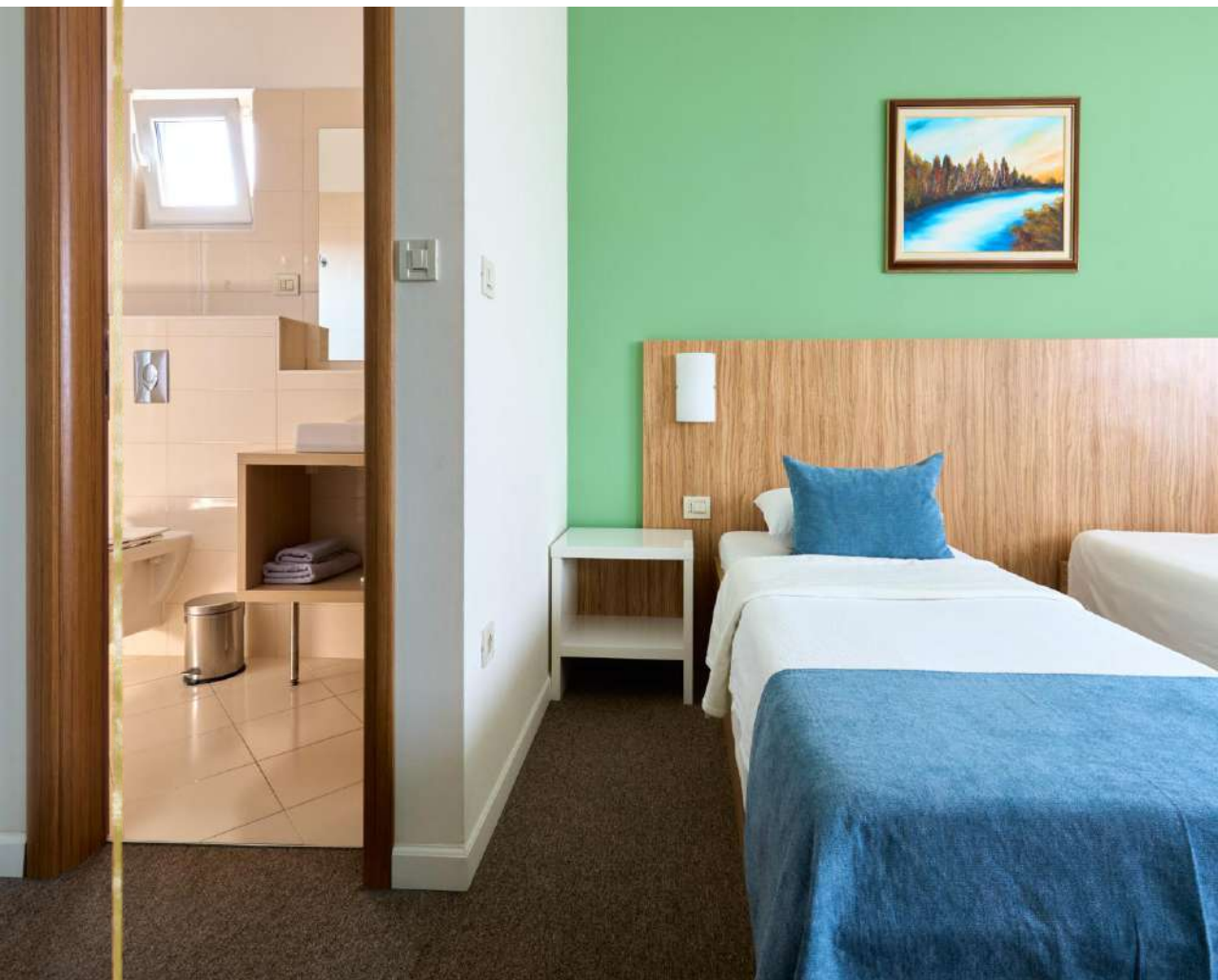
Catering za potrebe dočeka ili ispraćaja gostiju- cijena po dogovoru

Povećanje omjera za janjetinu - nadoplata razlike u cijeni

Druga vrsta buteljiranog vina - nadoplata razlike u cijeni

Ručak dan poslije	15 € po osobi
-------------------	---------------





Cjenik svadbene večere

Broj gostiju	Meni 1	Meni 2	Meni 3
do 100	na upit	na upit	na upit
101-135	83 €	87 €	90 €
136-160	79 €	83 €	86 €
161-200	77 €	81 €	84 €
201-250	72 €	76 €	79 €

Cijene su izražene u eurima.

Za svadbe koje se održavaju petkom obračunava se 5% popusta.

Cijene vrijede za 2026. godinu.

Hotel Phoenix zadržava pravo promjene cijena.

